**Les symboles de Noël**

http://www.joyeux-noel.com/miniange.gif

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[L'ambiance Nöel](http://www.joyeux-noel.com/ambiance.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Saint Nicolas](http://www.joyeux-noel.com/saint-nicolas.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Le Père Nöel](http://www.joyeux-noel.com/perenoel.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Les bougies](http://www.joyeux-noel.com/bougies.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Calendrier de l'Avent](http://www.joyeux-noel.com/avent.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Couronne de l'Avent](http://www.joyeux-noel.com/avent.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Epiphanie](http://www.joyeux-noel.com/epiphanie.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Les cadeaux](http://www.joyeux-noel.com/cadeaux.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[La crèche](http://www.joyeux-noel.com/noelcreches.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Les marchés de Noël](http://www.joyeux-noel.com/marches.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Le sapin](http://www.joyeux-noel.com/noelsapin.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Le houx](http://www.joyeux-noel.com/houx.html) | http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[La bûche](http://www.joyeux-noel.com/buche-de-noel.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Les desserts de Noël](http://www.joyeux-noel.com/desserts.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Les Rois Mages](http://www.joyeux-noel.com/noelcreches.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Les chants de Noel](http://www.joyeux-noel.com/chansons.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[La couronne de bienvenue](http://www.joyeux-noel.com/couronne.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[La neige](http://www.joyeux-noel.com/neige.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[La messe de Minuit](http://www.joyeux-noel.com/messe.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Les dictons](http://www.joyeux-noel.com/dictons.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Superstitions](http://www.joyeux-noel.com/superstitions.html)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Le repas et les recettes de Nöel](http://www.joyeux-noel.com/noelrecettes.html)  http://www.joyeux-noel.com/miniboule.gif[Chocolat](http://www.choco-club.com)  http://www.joyeux-noel.com/minitree.gif[Les cartes](http://www.joyeux-noel.com/noelcartes.html) |

# La bûche de Noel

La bûche de Noël réunissait autrefois tous les habitants de la maison, tous les hôtes du logis, parents et domestiques, autour du foyer familial.

La bénédiction de la bûche avec les cérémonies traditionnelles dont elle se parait n'était que la bénédiction du feu, au moment où les rigueurs de la saison le rendent plus utile que jamais : cet usage existait surtout dans les pays du Nord. C'était la fête du feu, le Licht des anciens Germains, le Yule Log, le feu d'Yule des forêts druidiques, auquel les premiers chrétiens ont substitué cette fête de sainte Luce (Evidemment, Lucie vient du latin lux, lucis, lumière) dont le nom, inscrit le 13 décembre au calendrier, rappelle encore la lumière.

Il est tout naturel qu'on mette en honneur, au vingt-cinq décembre, au cœur de l'hiver, le morceau de bois sec et résineux qui promet de chauds rayonnements aux membres raidis sous la bise. Mais, souvent, cette coutume était un impôt en nature, payé au seigneur par son vassal. A la Noël, on apportait du bois ; à Pâques, des œufs ou des agneaux ; à l'Assomption, du blé ; à la Toussaint, du vin ou de l'huile.

Il arrivait aussi, quelquefois, que les pauvres gens ne pouvant se procurer des bûches convenables pour la veillée de Noël, se les faisaient donner. " Beaucoup de religieux et de paysans, dit Léopold Bellisle, recevaient pour leurs feux des fêtes de Noël un arbre ou une grosse bûche nommée tréfouet ". Le tréfeu, le tréfouet que Ton retrouve sous le même nom en Normandie, en Lorraine" en Bourgogne, en Berry, etc., c'est, nous apprend le commentaire du Dictionnaire de Jean de Garlande, la grosse bûche qui devait, suivant la tradition; durer pendant les trois jours de fêtes. De là, du reste, 9on nom : tréfeu, en latin très foci, trois feux.

Partout, même dans les plus humbles chaumières, on veillait autour de larges foyers où flambait la souche de hêtre ou de chêne, avec ses bosses et ses creux, avec ses lierres et ses mousses. La porte restait grande ouverte aux pauvres gens qui venaient demander un gite pour la nuit. On leur versait en abondance le vin, la bière ou le cidre, suivant les contrées, et une place leur était accordée à la table de famille. On attendait ainsi la Messe de minuit.

Qu'on se représente les immenses cheminées d'autrefois : sous leur manteau pouvait s'abriter une famille tout entière, parents, enfants, serviteurs, sans compter les chiens fidèles et les chats frileux. Une bonne vieille grand'mère contait des histoires qu'elle interrompait seulement pour frapper la bûche avec sa pelle à feu et en faire jaillir le plus possible d'étincelles, en disant : " Bonne année, bonnes récoltes, autant de gerbes et de gerbillons ".

La bûche de Noël était un usage très répandu dans presque toutes les provinces de notre vieille France.

Voici, d'après M. J. Cornandet (bibliothécaire de la ville de Chaumont), le cérémonial que Ton suivait dans la plupart des familles :  
" Dès que la dernière heure du jour s'était fondue dans l'ombre de la nuit, tous les chrétiens avaient grand soin d'éteindre leurs foyers, puis allaient en foule allumer des brandons à la lampe qui brûlait dans l'église, en l'honneur de Jésus. Un prêtre bénissait les brandons que l'on allait promener dans les champs. Ces brandons portaient le seul feu qui régnait dans le village. C'était le feu bénit et régénéré qui devait jeter de jeunes étincelles sur l'âtre ranimé.  
Cependant, le père de famille, accompagné de ses enfants et de ses serviteurs, allait à l'endroit du logis où, l'année précédente, ils avaient mis en réserve les restes de la bûche. Ils apportaient solennellement cas tisons; l'aïeul les déposait dans le foyer et tout le monde se mettant à genoux, récitait le Pater, tandis que deux forts valets de ferme ou deux garçons apportaient la bûche nouvelle. Cette bûche était toujours la plus grosse qu'on pût trouver; c'était la plus grosse partie du tronc de l'arbre, ou même la souche, on appelait cela la Coque (Le gâteau allongé en forme de bûche que l'on donne aux enfants le jour de Noël porte encore dans certains pays le nom de coquille ou petite bûche, en patois, le cogneù) de Noël ; on y mettait le feu et les petits enfants allaient prier dans un coin de la chambre, la face tournée contre le mur, afin, leur disait-on, que la souche leur fit des présents; et tandis qu'ils priaient l'Enfant-Jésus de leur accorder la sagesse, on mettait au bout de la bûche des fruits confits, des noix et des bonbons.  
A onze heures, tous les jeux, tous les plaisirs cessaient. Dès les premiers tintements de la cloche, on se mettait en devoir d'aller à la messe, on s'y rendait en longues files avec des torches à la main.  
Avant et après la messe, tous les assistants chantaient des Noëls, et on revenait au logis se chauffer à la bûche et faire le réveillon dans un joyeux repas. "

Un vieil auteur, Marchetti, expose le sens religieux de ces pratiques : " La bûche de Noël, dit-il, représente Jésus-Christ qui s'est comparé lui-même au bois vert. Dès lors, continue notre auteur, l'iniquité étant appelée dans le quatrième Livre des Proverbes le vin et la boisson des impies, il semble que le vin répandu par le chef de famille sur cette bûche signifiait la multitude de nos iniquités que le Père Eternel a répandues sur son Fils dans le mystère de l'Incarnation, pour être consumées avec lui dans la charité, dont il a brûlé durant le cours de sa vie mortelle. " J. J. (Semaine religieuse du diocèse de Langres, 23 décembre 1905).

|  |
| --- |
| Triez les résultats par [Note](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__n','ote','-t.','htm','l')) / [Ordre Alphabétique](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__a','lph','a-t','.ht','ml')) / [Date](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__d','ate','-t.','htm','l')) / [Durée](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__d','ure','e-t','.ht','ml')) / [Coût](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__c','out','-t.','htm','l')) / [Difficulté](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','Buc','hes','-de','-No','el-','_56','__d','iff','-t.','htm','l')) |
| **1** - [2](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/Buches-de-Noel-_56_2_-t.html) - [3](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/Buches-de-Noel-_56_3_-t.html) |
| |  | | --- | | [Bûche de Noël chocolat pain d'epices](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-de-noel-chocolat-pain-d-epices-_2494-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','de-','noe','l-c','hoc','ola','t-p','ain','-d-','epi','ces','-_2','494','-r.','htm','l'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','de-','noe','l-c','hoc','ola','t-p','ain','-d-','epi','ces','-_2','494','-r.','htm','l')) | | [Préparation : 25 min Ingrédients : 300 g de chocolat noir 30 cl de crème liquide 6 tranches des pains d'épices 2 cuillères à soupe de Cointreau 1 cuillère à soupe de miel Noix de muscade 1 clou de girofle [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','de-','noe','l-c','hoc','ola','t-p','ain','-d-','epi','ces','-_2','494','-r.','htm','l')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'d','e-\'',',\'n','oe\'',',\'l','-c\'',',\'h','oc\'',',\'o','la\'',',\'t','-p\'',',\'a','in\'',',\'-','d-\'',',\'e','pi\'',',\'c','es\'',',\'-','_2\'',',\'4','94\'',',\'-','r.\'',',\'h','tm\'',',\'l','\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Bûche à la pistache](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','a-p','ist','ach','e-_','240','7-r','.ht','ml')) | [Bûche à la pistache](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-a-la-pistache-_2407-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','a-p','ist','ach','e-_','240','7-r','.ht','ml'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','a-p','ist','ach','e-_','240','7-r','.ht','ml')) | | [Préparation : 30 min Ingrédients : Pour la crème à la pistache : 100 g de pistaches 250 g de ricotta 100 g de sucre Pour le biscuit : 4 oeufs 125 g de sucre 130 g de farine 1 pincée de sel Pour le glaçage [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','a-p','ist','ach','e-_','240','7-r','.ht','ml')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'a','-l\'',',\'a','-p\'',',\'i','st\'',',\'a','ch\'',',\'e','-_\'',',\'2','40\'',',\'7','-r\'',',\'.','ht\'',',\'m','l\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Bûche aux amandes glacée au chocolat](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','aux','-am','and','es-','gla','cee','-au','-ch','oco','lat','-_3','148','-r.','htm','l')) | [Bûche aux amandes glacée au chocolat](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-aux-amandes-glacee-au-chocolat-_3148-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','aux','-am','and','es-','gla','cee','-au','-ch','oco','lat','-_3','148','-r.','htm','l'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','aux','-am','and','es-','gla','cee','-au','-ch','oco','lat','-_3','148','-r.','htm','l')) | | [Préparation : 1 h Ingrédients : Pour le biscuit aux amandes:150 g de sucre en poudre 5 oeufs 125 g de farine 50 g d’amandes en poudre 25 g de beurre + 25 g pour le moulePour [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','aux','-am','and','es-','gla','cee','-au','-ch','oco','lat','-_3','148','-r.','htm','l')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'a','ux\'',',\'-','am\'',',\'a','nd\'',',\'e','s-\'',',\'g','la\'',',\'c','ee\'',',\'-','au\'',',\'-','ch\'',',\'o','co\'',',\'l','at\'',',\'-','_3\'',',\'1','48\'',',\'-','r.\'',',\'h','tm\'',',\'l','\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Biscuit roulé aux mûres](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','bis','cui','t-r','oul','e-a','ux-','mur','es-','_31','39-','r.h','tml')) | [Biscuit roulé aux mûres](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/biscuit-roule-aux-mures-_3139-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','bis','cui','t-r','oul','e-a','ux-','mur','es-','_31','39-','r.h','tml'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','bis','cui','t-r','oul','e-a','ux-','mur','es-','_31','39-','r.h','tml')) | | [Préparation : 30 min Ingrédients : Pour le biscuit:4 oeufs 120 g de sucre en poudre 1 cuillerée à soupe de sucre glace 60 g de farine 40 g de maïzena 40 g de beurre fondu + 20 g (papier [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','bis','cui','t-r','oul','e-a','ux-','mur','es-','_31','39-','r.h','tml')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','is\'',',\'c','ui\'',',\'t','-r\'',',\'o','ul\'',',\'e','-a\'',',\'u','x-\'',',\'m','ur\'',',\'e','s-\'',',\'_','31\'',',\'3','9-\'',',\'r','.h\'',',\'t','ml\'',')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Bûche à l’orange](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','-or','ang','e-_','315','6-r','.ht','ml')) | [Bûche à l’orange](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-a-l-orange-_3156-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','-or','ang','e-_','315','6-r','.ht','ml'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','-or','ang','e-_','315','6-r','.ht','ml')) | | [Préparation : 1 h Ingrédients : Pour le biscuit4 oeufs 100 g de sucre en poudre 60 g de farine 60 g de fécule 20 g de beurre pour le moulePour le sirop200 [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','a-l','-or','ang','e-_','315','6-r','.ht','ml')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'a','-l\'',',\'-','or\'',',\'a','ng\'',',\'e','-_\'',',\'3','15\'',',\'6','-r\'',',\'.','ht\'',',\'m','l\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Bûche vanille](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','van','ill','e-_','260','7-r','.ht','ml')) | [Bûche vanille](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-vanille-_2607-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','van','ill','e-_','260','7-r','.ht','ml'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','van','ill','e-_','260','7-r','.ht','ml')) | | [Préparation : 30 min Ingrédients : 225 g de farine 300 g de sucre semoule 11 œufs 1/2 litre de lait 400 g de beurre 1/2 gousse de vanille 1 cuillère à café de café soluble 1 cuillère à café de rhum brun Quelques [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','van','ill','e-_','260','7-r','.ht','ml')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'v','an\'',',\'i','ll\'',',\'e','-_\'',',\'2','60\'',',\'7','-r\'',',\'.','ht\'',',\'m','l\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Bûche glacée express aux fruits](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','gla','cee','-ex','pre','ss-','aux','-fr','uit','s-_','315','3-r','.ht','ml')) | [Bûche glacée express aux fruits](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/buche-glacee-express-aux-fruits-_3153-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','gla','cee','-ex','pre','ss-','aux','-fr','uit','s-_','315','3-r','.ht','ml'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','gla','cee','-ex','pre','ss-','aux','-fr','uit','s-_','315','3-r','.ht','ml')) | | [Préparation : 20 min Ingrédients : |m½ l de glace à la vanille ½ l de sorbet mangue-passion 1 petit ananas Victoria 1 mangue 2 kiwis 1 orange ou 2 mandarines 150 g de sucre en poudre 1 citron non traité 1 [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','buc','he-','gla','cee','-ex','pre','ss-','aux','-fr','uit','s-_','315','3-r','.ht','ml')) | | [> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('jav','asc','rip','t:v','oid','%20se','lfl','ink','(\'|','re\'',',\'c','et\'',',\'t','es\'',',\'-','cu\'',',\'i','si\'',',\'n','e|\'',',\'b','uc\'',',\'h','e-\'',',\'g','la\'',',\'c','ee\'',',\'-','ex\'',',\'p','re\'',',\'s','s-\'',',\'a','ux\'',',\'-','fr\'',',\'u','it\'',',\'s','-_\'',',\'3','15\'',',\'3','-r\'',',\'.','ht\'',',\'m','l\')')) | |
| |  |  | | --- | --- | | [Roulé aux fraises](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','rou','le-','aux','-fr','ais','es%09','-_2','765','-r.','htm','l')) | [Roulé aux fraises](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/roule-aux-fraises%09-_2765-r.html) | | [**Dessert**    [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_on.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gifhttp://recette.cuisine.notrefamille.com/images/notes/etoile_off.gif](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','rou','le-','aux','-fr','ais','es%09','-_2','765','-r.','htm','l'))](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','rou','le-','aux','-fr','ais','es%09','-_2','765','-r.','htm','l')) | | [Préparation : 15 min Ingrédients : Pour la pâte :85 g de sucre semoule 75 g de farine 50 g de beurre 4 œufsPour garnir :250 g de fraises 250 g de fromage blanc [...]](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','rou','le-','aux','-fr','ais','es%09','-_2','765','-r.','htm','l')) | |

**REPAS DE NOËL**

Quelle plus belle occasion que les fêtes de fin d’année pour rassembler la famille et vos amis autour d’un grand **repas de Noël** ? Grâce à nos **recettes festives** et  traditionnelles, trouvez toute l’inspiration nécessaire pour préparer votre repas de Noël.

Poêlé ou froid, l’incontournable **foie gras** s’invitera dans vos assiettes pour l’entrée. Epatez vos proches en le servant confit ou accompagné de figues et de pommes fondantes. Vous pouvez aussi emmener votre repas de Noël au grand large en imaginant une entrée autour du poisson ou **des fruits de mer.**

Un **repas de Noël** ne l’est pas vraiment sans son traditionnel chapon ou sa dinde farcie et ses marrons. Si vous êtes de nature plus créative, servez à vos invités le fameux mijoté de bœuf charolais à l’orange et aux épices de Noël, **un vrai délice !**

Le dessert sera la clef de voûte de votre repas de Noël, où **bûche, Christmas pudding et autres petites friandises** à la cannelle ou au chocolat voudront faire partie de la soirée.

Joyeux Noël !

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Le Menu du Jour** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  |  |  |
|  | | |

**Entrée**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/foie-gras-confit-au-sel-de-guerande-_4517.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','foi','e-g','ras','-co','nfi','t-a','u-s','el-','de-','gue','ran','de-','_45','17-','r.h','tml')) |  |

[**Foie gras confit au sel de guérande**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/foie-gras-confit-au-sel-de-guerande-_4517-r.html)

Préparation : 30 min Ingrédients : 200 g de foie gras de canard cru 50 cl de lait demi-écrémé 100 g de salade [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','foi','e-g','ras','-co','nfi','t-a','u-s','el-','de-','gue','ran','de-','_45','17-','r.h','tml'))

**Plat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/chapon-roti-de-noel-_2789.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','cha','pon','-ro','ti-','de-','noe','l-_','278','9-r','.ht','ml')) |  |

[**Chapon rôti de Noël**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/chapon-roti-de-noel-_2789-r.html)

Préparation : 5 min Ingrédients : 1 beau chapon de 3 kg environ 90 g de beurre 1 bouquet de cresson Sel, [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','cha','pon','-ro','ti-','de-','noe','l-_','278','9-r','.ht','ml'))

**Dessert**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/tete-de-pere-noel-_3453.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','tet','e-d','e-p','ere','-no','el-','_34','53-','r.h','tml')) |  |

[**Tête de Père Noël**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/tete-de-pere-noel-_3453-r.html)

Préparation : 30 min Ingrédients : 1 grosse brioche (400 à 500 g) 50 cl de crème pâtissière ½ l de glace [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','tet','e-d','e-p','ere','-no','el-','_34','53-','r.h','tml'))

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  | **Repas Noël** |  |
|  | | |

**Entrée**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/croustillant-de-foie-gras-du-sud-ouest-aux-pommes-fondantes-_3631.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','cro','ust','ill','ant','-de','-fo','ie-','gra','s-d','u-s','ud-','oue','st-','aux','-po','mme','s-f','ond','ant','es-','_36','31-','r.h','tml')) |  |

[**Croustillant de foie gras du Sud-Ouest aux pommes fondantes**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/croustillant-de-foie-gras-du-sud-ouest-aux-pommes-fondantes-_3631-r.html)

Préparation : 15 min Ingrédients : 4 tranches de 120 g de foie gras du Sud-Ouest 1 pomme Golden 2 feuilles [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','cro','ust','ill','ant','-de','-fo','ie-','gra','s-d','u-s','ud-','oue','st-','aux','-po','mme','s-f','ond','ant','es-','_36','31-','r.h','tml'))

**Plat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/dos-de-chevreuil-avec-pates-aux-marrons-et-oignons-grelot-glaces-_11264.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','dos','-de','-ch','evr','eui','l-a','vec','-pa','tes','-au','x-m','arr','ons','-et','-oi','gno','ns-','gre','lot','-gl','ace','s-_','112','64-','r.h','tml')) |  |

[**Dos de chevreuil avec pâtes aux marrons et oignons grelot glacés**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/dos-de-chevreuil-avec-pates-aux-marrons-et-oignons-grelot-glaces-_11264-r.html)

Préparation : 50 min Ingrédients : 1 filet de dos de chevreuil (environ 650 g, sans os, paré) 5 baies de [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','dos','-de','-ch','evr','eui','l-a','vec','-pa','tes','-au','x-m','arr','ons','-et','-oi','gno','ns-','gre','lot','-gl','ace','s-_','112','64-','r.h','tml'))

**Dessert**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/sables-aux-epices-_3127.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','sab','les','-au','x-e','pic','es-','_31','27-','r.h','tml')) |  |

[**Sablés aux épices**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/sables-aux-epices-_3127-r.html)

Préparation : 30 min Ingrédients : 600 g de farine 1 bonne pincée de sel 200 g de sucre en poudre 2 blancs [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','sab','les','-au','x-e','pic','es-','_31','27-','r.h','tml'))

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  | **Menu Noël** |  |
|  | | |

**Entrée**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/homard-grille-sabayon-au-champagne-_4451.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','hom','ard','-gr','ill','e-s','aba','yon','-au','-ch','amp','agn','e-_','445','1-r','.ht','ml')) |  |

[**Homard grillé, sabayon au champagne**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/homard-grille-sabayon-au-champagne-_4451-r.html)

Préparation : 20 min Ingrédients : 2 homards femelles (de 500 g) 60 g de beurre salé Gros sel Fleur de sel [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','hom','ard','-gr','ill','e-s','aba','yon','-au','-ch','amp','agn','e-_','445','1-r','.ht','ml'))

**Plat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/dos-de-chevreuil-avec-pates-aux-marrons-et-oignons-grelot-glaces-_2992.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','jam','bon','-de','-no','el-','_29','92-','r.h','tml')) |  |

[**Jambon de Noël**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/jambon-de-noel-_2992-r.html)

Préparation : 25 min Ingrédients : 1 jambon à l’os cuit 3 oignons 20 g de gingembre haché 2 ananas frais [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','jam','bon','-de','-no','el-','_29','92-','r.h','tml'))

**Dessert**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [http://recette.cuisine.notrefamille.com/images/cuisine/recettes-82/marrons-glaces-_20.jpg](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','mar','ron','s-g','lac','es-','_41','09-','r.h','tml')) |  |

[**Marrons glacés**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/marrons-glaces-_4109-r.html)

Préparation : 10 min Ingrédients : Marrons 1 kg de sucre par kg de marrons 1 verre d'eau par kg de marrons [...]

[> Lisez cette recette](javascript:void%20selflink('|re','cet','tes','-cu','isi','ne|','mar','ron','s-g','lac','es-','_41','09-','r.h','tml'))

\***Préparer la table de Noël façon provencale**

**Nappe blanche pour le soir,**   
3 nappes superposées de taille différentes, pour symboliser la Trinité.

**Nappe rouge pour le matin**   
Le lendemain, il faut garder une des nappes blanches, la recouvrir d'une nappe rouge retenue par 4 noeuds

**Nappe brodée pour le déjeuner de Noël**   
On conserve la plus grande nappe blanche qu'on recouvre d'une surnappe brodée de motifs au fil doré.

Pour finir la décoration de la table, on peut confectionner un centre de table avec des branchages, des fruits, des fleurs.On disposera des bougies et sa plus belle vaisselle.